50e Année. — N° 21. 21 Mai 1933

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

L. Degrully. — Chronique. — Le nouveau projet de loi sur les vins ; — Encore à propos de l'alun 489
N. — Convention franco-italienne sur les vins 492
A. Blanc. — Les machines nouvelles au XIIe salon de la machine agricole et le Congrès de la machine agricole 496
Jules Ventre. — Sur les vins de la récolte 1932 501
Prof. L. Mathieu. — Vins et routes goudronnées 506
Informations et Communications de Sociétés agricoles. — Congrès des Stations uvales de France 507
Bulletin commercial. — Observations météorologiques.

CHRONIQUE

Le nouveau projet de loi sur les vins

Le Gouvernement s'est enfin décidé à déposer sur le bureau de la Chambre, le projet de loi destiné à remplacer ou du moins à modifier la loi du 4 juillet 1931.

L'opinion du Gouvernement se trouve nettement résumée dans le paragraphe suivant de l'exposé des motifs :

« *Pour résoudre un problème qui intéresse au plus haut point une des branches maîtresses de l'économie nationale, le Gouvernement s'est arrêté à des solutions qui maintiennent intacts les principes d'unité économique et d'union douanière d'après lesquels sont régies depuis 1867, les relations de la métropole et des trois départements Nord africains. Toutes les mesures envisagées s'appliqueront de façon identique aux viticulteurs résidant de part et d'autre de la Méditerranée* ».

C'est le rejet pur et simple de « l'aménagement du marché », réclamé par le Congrès d'Avignon, et la Commission interministérielle de la viticulture.

Il va sans dire que la solution envisagée par le Gouvernement a soulevé de vives protestations des Associations viticoles de la métropole.

Aussi, dans sa réunion générale du 28 avril dernier, tenue à Cognac,

la Fédération des Associations viticoles a voté la résolution suivante :

« L'importation désordonnée des produits de l'Algérie et des colonies menace de ruiner l'agriculture métropolitaine dans les principaux éléments de sa production.

« En ce qui concerne, en particulier, la viticulture, la désorganisation du marché est déjà un fait acquis, la crise actuelle en est la triste et éclatante démonstration.

« Elle fournit en même temps la preuve de l'insuffisance de la loi du 4 juillet 1931, toute révision de cette loi qui ne comporterait pas l'aménagement du marché tel qu'il a été adopté par la Commission interministérielle de la viticulture, n'aboutirait, comme elle, qu'à des résultats inopérants.

« Les Associations viticoles métropolitaines affirment une fois de plus que si cet aménagement n'est pas réalisé, elles laissent au Gouvernement l'entière responsabilité de l'aggravation de la crise et des événements de tous ordres qui en résulteront fatalement.

« Elles affirment leur solidarité absolue dans toutes les autres questions qui doivent être résolues sans plus attendre.

« Elles se déclarent, en outre, solidaires avec tous les agriculteurs français également menacés quels qu'ils soient, et pour les mêmes causes ».

Depuis lors, nos confrères de la presse quotidienne ont enregistré de nouvelles protestations, entre autres, celle de la Confédération générale des Vignerons du Sud-Est, qui ne veut retenir, du projet du Gouvernement, que l'article concernant l'arrêt des plantations, et rejette en bloc tous les autres.

Lundi dernier, 15 courant, a eu lieu à Nimes un important meeting, sous la présidence de M. Rouvière, président de la Confédération des Vignerons du Sud-Est. Après avoir entendu les discours de MM. Rouvière, Granon, Ginoux, Coulondre, Pallier, Fourmand, Durand, Audibert et Bayrou, l'Assemblée a adopté à l'unanimité l'ordre du jour suivant :

Plusieurs milliers de vignerons, réunis en assemblée générale extraordinaire, à Nimes, le lundi 15 mai 1933, sur la convocation de la Confédération Générale des Vignerons du Sud-Est, en présence d'un grand nombre de parlementaires, de conseillers généraux et d'arrondissement, de maires, de présidents de Caves coopératives, etc.;

Après avoir entendu les différents orateurs ;

Déclarent rejeter en bloc le projet de statut viticole gouvernemental qui laisse volontairement subsister en faveur de la viticulture algérienne les inégalités de charges monstrueuses existant entre la métropole et l'Algérie;

Demandent avant toute autre mesure la prise en considération immédiate du projet d'aménagement du marché préconisé par la Commission interministérielle de la viticulture, appuyé d'une manière éclatante par les dix-sept mille signatures de vignerons qui seront remises aujourd'hui même aux pouvoirs publics ;

Ne veulent pas être à nouveau abusés comme ils l'ont été en 1931 ;

Et s'engagent, si satisfaction ne leur est pas donnée, à défendre par les moyens qu'ils jugeront les plus efficaces leur droit à la vie ;

Les dirigeants de la Confédération générale des Vignerons du Sud-Est, déclarent dégager toute leur responsabilité pour les graves événements qui pourraient ultérieurement survenir, les Gouvernements successifs n'ayant jamais daigné tenir compte de leurs avertissements et de leurs doléances.

Ce même lundi à Montpellier, une réunion de représentants des Comités d'action, a réclamé du gouvernement, l'adoption du projet : « l'aménagement du marché », proposé par la Commission interministérielle de la viticulture.

La plupart des articles du projet Gouvernemental ne font guère que reproduire, avec de légères modifications, les dispositions de la loi du 4 juillet 1931 : dispositions contre lesquelles n'ont cessé de protester de nombreux groupements viticoles.

Il est vrai qu'à en croire les comptes rendus officieux des réunions récemment tenues à Paris, c'est à l'unanimité qu'auraient été adoptées, avec seulement quelques variantes, des dispositions qui figurent dans le nouveau projet, bien que certaines d'entre elles, comme la taxe au rendement et l'emploi de l'alcool de vin pour le carburant national aient toujours été combattues par les associations méridionales, qui paraissent avoir joué, au sein de ces assemblées, le rôle du « guillotiné par persuasion ».

Je passerai en revue, dans une prochaine chronique, les divers articles du projet. Nos lecteurs auront tout le temps de les étudier à tête reposée, car, s'il faut en croire les bruits qui courent, les Chambres n'auront a en délibérer qu'en juillet... et peut-être même qu'en novembre prochain.

Encore à propos de l'alun

En réponse à la note publiée par M. Hugues dans notre numéro du 7 mai, M. Lepetit nous adresse la communication suivante :

Vins de vendanges alunées. — M. Hugues, directeur de la Station œnologique de l'Hérault, ayant recherché la valeur des vins obtenus en saupoudrant les grappes d'alun de potasse à la dose de 1 et de 2 grammes par kilos de raisin, nous voudrions bien que la même publicité soit réservée aux analyses de vins obtenus avec mêmes doses de sulfate de cuivre déposées sur les grappes avant leur foulage. On mettrait ainsi les viticulteurs en garde contre le danger qu'ils font courir au consommateur en poudrant tardivement les grappes.

Mèze, le 7 mai 1933.

A. Lepetit.

Je ne comprends pas bien l'utilité de cette observation qui, si elle condamne les traitements tardifs au sulfate de cuivre, n'innocente pas les traitements tardifs à l'alun. J'ai fait remarquer, l'an dernier, que si les expériences prouvaient la valeur anticryptogamique de l'alun, il serait néanmoins prudent d'en éviter l'emploi après la floraison, comme il est de règle pour les insecticides à base d'arsenic.

Pour le moment, la controverse me semble bien épuisée ; attendons les résultats des essais en cours.

L. Degrully.

CONVENTION FRANCO-ITALIENNE SUR LES VINS

Publication et mise en application provisoire de l'avenant au « modus vivendi » commercial entre la France et l'Italie, signé à Paris le 10 mai 1933.

Le Président de la République française,

Décrète :

Art 1er. — L'avenant au *modus vivendi* commercial entre la France et l'Italie du 4 mars 1932, signé à Paris le 8 mai 1933, dont la teneur suit, sera applicable immédiatement, en attendant son approbation par le Sénat et par la Chambre des députés :

AVENANT

au « modus vivendi » commercial entre la France et l'Italie du 4 mars 1932.

Le Gouvernement de la République Française ;

Le Gouvernement de S. M. le roi d'Italie,

ayant reconnu l'intérêt réciproque de permettre les échanges entre les deux pays des vins, des eaux-de-vie et des liqueurs, ont convenu des dispositions ci après.

Art. 1er. — Le Gouvernement français appliquera les droits du tarif minimum en vigueur au moment de l'importation aux produits originaires ou en provenance d'Italie qui sont compris sous les nos 171, 171 *bis*, 171 *ter* du tarif douanier français.

De son côté, le gouvernement italien appliquera par voie autonome aux vins, cognacs, rhums et liqueurs originaires ou en provenance de France les droits ci-après.

NUMÉROS du tarif douanier italien	DÉNOMINATION DES MARCHANDISES	DROITS en lires italiennes (y compris le coefficient de majoration, droit de 15 o o *ad valorem* supprimé)
		par cent.
Ex. 106.	Vins :	
	En bouteilles :	
	1. D'un demi-litre ou moins :	
	Ex. α) Vins de Champagne et vins mousseux des régions ou crus d'Anjou et de Touraine, Saint-Péray, Gaillac et clairette de Die et d'autres régions à déterminer (1).....	600

	β) Autres (non mousseux).....	200
	2. De plus d'un demi-litre et pas plus d'un litre :	
	Ex. α) Vins de Champagne et vins mousseux des régions ou crus d'Anjou et de Touraine, Saint-Péray, Gaillac et clairette de Die et d'autres régions à déterminer (1)...	1.000
	β) Autres (non mousseux).....	300
Ex. 110.	Cognacs et rhums :	par hl.
	1. En fûts.....	765
	2. En bouteilles :	par cent.
	a) D'un demi-litre ou moins.....	480
	b) De plus d'un demi-litre et pas plus d'un litre.....	800
111.	Liqueurs :	par hl.
	α) En fûts.....	890
	β. En bouteilles :	par cent.
	1. D'un demi-litre ou moins	670
	2. De plus d'un demi litre et pas plus d'un litre.....	1.000

Il est entendu qu'en aucun cas chacun des deux Etats soumettra les produits de l'autre, visés par le présent avenant, à des droits moins favorables que ceux appliqués aux produits similaires de tout autre pays étranger.

Art. 2. — Le Gouvernement français s'engage à déposer dans le plus bref délai un projet de loi proposant au Parlement d'inscrire au tarif minimum les droits ci-après pour les produits ci dessous désignés :

NUMÉROS du tarif français	DÉNOMINATION DES MARCHANDISES	UNITÉS DE PERCEPTION	DROITS en francs français).
Ex. 171 *bis.*	Vins autres que les vins de liqueur :	Par 100 kilogr. (poids bruts diminués de 20 o/o)	
	Importés en flasques d'une capacité de :		
	Deux litres environ	.....	120 »
	Moins de deux litres	.....	125 »
	Importés en bouteilles, flacons, cruchons et contenants analogues :	Par 100 kilogr. (poids bruts diminués de 25 o/o).	
	Vins mousseux	.....	140 »
	Vins autres que mousseux....	.....	180 »

(1) Le Gouvernement français se réserve le droit de notifier au gouvernement italien les autres régions ou crus dont les vins devront être admis au bénéfice des droits prévus ci-dessus.

A partir du moment où ces droits seront effectivement appliqués en France, le gouvernement italien appliquera, par voie autonome, aux produits ci-dessous désignés originaires ou en provenance de France, des droits qui ne seront pas supérieurs à ceux ci-après spécifiés :

NUMÉROS du tarif douanier italien	DÉNOMINATIONS DES MARCHANDISES	DROITS en lires italiennes (y compris le coefficient de majoration droit de 15 o/o ad valorem supprimé)
—	—	—
Ex. 106.	Vins :	
	En bouteilles :	par cent.
	1. D'un demi-litre ou moins :	
	Ex. *a*) Vins de Champagne.....	480 »
	Ex. *b*) Vins autres (non mousseux).....	(1) 110 »
	2. De plus d'un demi-litre et pas plus d'un litre :	
	Ex. *a*) Vins de Champagne.....	800 »
	Ex. *b*) Vins autres (non mousseux).....	(1) 183 50

Art. 3. — Les hautes parties contractantes se réservent le droit de maintenir le régime du contingentement pour les produits visés au présent accord.

Art. 4. — Il est entendu que sont maintenues les clauses déjà en vigueur en ce qui concerne les vins de Barbera, Barolo, Grignolino, Canelli, ainsi que le classement douanier du Fernet-Branca comme eau-de-vie.

Dans le cas où la France accorderait à une tierce puissance, pour une spécialité quelconque de vin de liqueur, des réductions tarifaires, celles-ci seraient immédiatement étendues aux vermouths et marsala d'origine ou de provenance italienne.

Art. 5. — Il est entendu que sont remises en vigueur les clauses de l'article 6 de l'accord commercial du 29 mai 1926 et de la liste A annexée à l'accord du 13 novembre 1922 concernant l'application de la surtaxe de production de l'alcool à l'importation en Italie des eau-de-vie de vin, des liqueurs et des autres boissons alcooliques, édulcorées ou aromatisées, originaires ou en provenance de France.

Art. 6. — Le présent avenant sera ratifié et les ratifications seront échangées à Rome. Il sera mis en vigueur dix jours après l'échange des ratifications et recevra son effet jusqu'au 30 septembre 1933. Toutefois, il sera mis en application, à titre provisoire, au plus tard sept jours après sa signature, à l'exception des mesures visées à l'article 2, qui, du côté français, sont subordonnées à l'approbation du Parlement et, du côté italien, dépendent de la mise en vigueur de celles-ci.

Les hautes parties contractantes s'engagent à examiner, au cours du mois de septembre 1933, les conditions auxquelles une prolongation de la durée de validité du présent avenant pourrait être convenue. Elles tiendront compte du régime des contingentements en vigueur dans les deux pays. Si les possibilités légales, en ce qui concerne les quantités importa-

(1) Ce droit ne sera appliqué qu'aux vins de cru dont la dénomination et l'origine seront attestées par les pièces de régie délivrées par l'administration française des contributions indirectes.

bles, subsistent dans l'un et l'autre pays, telles qu'elles ont été prévues par le présent accord, celui-ci sera renouvelé pour une durée à déterminer.

Chacune des deux parties contractantes aura la faculté de dénoncer le présent accord à tout moment pour en faire cesser les effets un mois après la dénonciation. Toutefois, cette dénonciation ne pourra être effectuée par l'une des hautes parties contractantes qu'au cas où l'autre établirait, pour l'un des produits visés, un régime moins favorable que celui qui est déterminé par le présent accord.

En foi de quoi, les plénipotentiaires soussignés, dûment autorisés à cet effet, ont signé le présent avenant et l'ont revêtu de leurs cachets.

Fait à Paris, en double exemplaire, le 8 mai 1933.

Signé : PAUL-BONCOUR.
— L. SERRE.
— B. PIGNATTI MORANO DI CUSTOZA.

PROTOCOLE DE SIGNATURE

Au moment de procéder à la signature de l'avenant au *modus vivendi* commercial du 4 mars 1932, conclu en date de ce jour, les plénipotentiaires soussignés sont convenus d'en préciser ainsi qu'il suit les dispositions en ce qui concerne les quantités à importer :

I. — IMPORTATION EN FRANCE

a) Pour les vins originaires ou en provenance de l'Italie, importés autrement qu'en bouteilles, flacons, cruchons et contenants analogues, repris sous le n° 171 du tarif douanier français, l'Italie pourra importer, à partir de la mise en application provisoire dudit avenant et jusqu'au 30 septembre 1933, des quantités non inférieures à 90 p. 100 du solde du contingent des vins et des moûts affectés aux pays autres. Ces quantités pourront être importées dans une limite qui ne pourra dépasser chaque mois 40 p. 100 de leur total.

Si le pourcentage total affecté actuellement aux pays autres que ceux ayant un contingent fixe était augmenté, l'Italie aurait le droit d'importer une quantité supplémentaire proportionnelle correspondant à 90 p. 100 de l'augmentation ci-dessus, sans que toutefois cette quantité supplémentaire puisse dépasser 50 p. 100 de la quantité importable résultant de la disposition prévue à l'alinéa précédent ;

b) Pour l'importation en France de liqueurs d'origine en provenance de l'Italie, aucune modification n'est apportée au régime prévu par l'échange de notes en date du 29 mai 1926.

II. — IMPORTATION EN ITALIE

a) Pour les vins mousseux en bouteilles, originaires ou en provenance de France, repris sous les positions 106 b/1 alpha et 106 b/2 alpha, du tarif douanier italien, il est accordé, à partir de l'application provisoire dudit avenant et jusqu'au 30 septembre 1933, un contingent égal à 74 p. 100 de la quantité totale importée en Italie pendant l'année 1931, d'après les statistiques italiennes rapportées à une période de cinq mois ;

b) Pour les produits suivants originaires ou provenant de France, sont accordés, à partir de la mise en application provisoire dudit avenant et jusqu'au 30 septembre, les contingents ci-après indiqués :

NUMÉROS du tarif italien	DÉNOMINATION DES MARCHANDISES	CONTINGENTS
106 *b*		bouteilles
1 β 2 β	Vins en bouteilles...	16.700
110 *a* 1	Cognac en fûts ou en dames-jeannes.....	hectos 42
110 *a* 2 α et β	Cognacs en bouteilles.....	bouteilles 37.500
110 *a* 1	Arac. rhum et wisky, en fûts ou eu dames-jeannes.....	hectos 21
110 *a* 2 α et β	Arac, rhum et wishy en bouteilles.....	bouteilles 2.500
110 *b* 1	Eaux-de-vie autres, en fûts ou en dames-jeannes	hectos 7
110 *b* 2 α et β	Eaux-de-vie autres, en bouteilles.....	525 hectos
111 *a*	Liqueurs en fûts ou en dames-jeannes.....	5 bouteilles
111 *b*	Liqueurs en bouteilles.....	35.400

Les quantités visées aux paragraphes *a* et *b* ci-dessus seront augmentées d'un cinquième dès que l'Italie aura importé en France la totalité des quantités prévues pour les vins.

Le présent protocole entrera en vigueur à la même date que l'avenant lui-même et en suivra le sort.

Fait à Paris, en double exemplaire, le 8 mai 1933.

Ont signé : Paul-Boncour.
L. Serre.
B. Pignatti Morano di Custoza.

Art. 2. — Le Président du Conseil, ministre de la guerre, le ministre des affaires étrangères, etc.

N.

LES MACHINES NOUVELLES AU XII^me^ SALON

DE LA MACHINE AGRICOLE

ET LE CONGRÈS DE LA MACHINE AGRICOLE (1)

II. — LE CONGRÈS DE LA MACHINE AGRICOLE

Il ne nous est pas possible de donner ici un résumé, même succinct, de chacun des rapports présentés à ce Congrès ; nous nous bornerons donc à donner quelques indications sur le sujet traité par chaque rapporteur et le texte des vœux adoptés par le Congrès ; l'ensemble de ces vœux concrétise,

(1) Voir p. 217, 308 et 332.

en effet, le faisceau des conclusions auxquelles les différents rapporteurs ont abouti.

MM. Vincens et Bourdelle, chefs des travaux de Génie rural, le premier à l'Ecole nationale d'Agriculture de Grignon, le second à l'Institut national agronomique, ont traité des machines de culture et d'entretien des cultures.

Ces deux rapports furent accompagnés des deux vœux suivants :

« 1° Qu'une liaison entre les constructeurs et les agriculteurs soit établie « par leurs associations secondées par l'intermédiaire des services publics, « suivant les questions, et, par conséquent, les spécialités, et que les labo- « ratoires scientifiques soient mis aussi en relations avec les ingénieurs de « la construction ;

« 2° Qu'en vue de l'Exposition spéciale d'appareils de lutte contre les « ennemis des cultures qui doit avoir lieu à l'occasion du prochain Salon, « les constructeurs intéressés prennent toutes dispositions utiles pour « présenter aux utilisateurs l'échantillonnage le plus complet et le plus « perfectionné. »

M. Tony Ballu, professeur de Machines agricoles à l'Institut national agronomique, étudia les machines de récolte en se plaçant surtout, et d'ailleurs fort judicieusement, sur le terrain économique, et en raison de l'importance des capitaux que représente, dans chaque exploitation, le matériel agricole ; il préconisa, dans les deux vœux suivants, la mise au point de machines à plusieurs fins : par exemple, machine unique adaptée à la récolte du fourrage et des céréales.

« 1° Que les constructeurs de machines agricoles, en général, et des « machines de récoltes en particulier, s'efforcent, de concevoir et de réaliser « des machines à plusieurs fins plutôt que des machines trop spécialisées « qui, bien qu'effectuant un travail beaucoup plus parfait, risqueraient « souvent de ne pouvoir s'amortir ;

2° Que les agriculteurs s'efforcent, de leur côté, de restreindre leurs « exigences en différents types de machines de même nature, quand ces « exigences ne sont pas exclusivement basées sur des considérations vrai- « ment techniques. »

Les machines de préparation des récoltes furent traitées par trois rapporteurs :

M. Abadie, professeur de Génie rural à l'Ecole nationale d'Agriculture de Rennes, parla du traitement des céréales, racines et tubercules ; il en profita pour donner, au point de vue mécanique, des conseils fort sages et fit voter les deux vœux que voici :

« 1° Que les Ecoles d'adultes rurales, les Ecoles d'agriculture d'hiver, les « professeurs d'agriculture enseignent à leurs élèves les principes élémen- « taires de mécanique appliquée, relatifs au fonctionnement des machines « dans une exploitation » ;

« 2° Que la Chambre syndicale des Constructeurs français de machines « agricoles mette à l'étude un manuel destiné à faciliter cet enseignement. »

A propos du matériel de laiterie et de cidrerie de la ferme, M. Dauthy, professeur de Technologie à l'Ecole nationale d'Agriculture de Rennes, fit adopter les deux vœux suivants :

« 1° Que les constructeurs, s'inspirant des connaissances microbiologiques « actuelles, poursuivent la mise au point d'un matériel de ferme présentant

« les plus grandes facilités de nettoyage, et de l'appareillage qui permettra « lui-même de nettoyer le matériel de laiterie de la ferme ;

« 2° Que les constructeurs de matériel de cidrerie poursuivent la mise « au point de la presse hydraulique de ferme et, s'inspirant des nombreux « résultats favorables au procédé de diffusion, créent un matériel de diffusion actuellement inexistant. »

L'étude du matériel vinicole nous avait été réservée. Comme il s'agit là d'une question qui intéresse particulièrement le Languedoc méditerranéen, nous croyons bon de reproduire ici les considérations générales qui, à notre avis, doivent régir la conception de ce matériel :

« D'une façon générale, tout le matériel employé en agriculture n'est utilisé que pendant un nombre d'heures très réduit par an. Par conséquent, son amortissement est très coûteux.

« C'est encore plus vrai lorsqu'il s'agit de matériel purement vinicole qui n'est utilisé que pendant la courte période des vendanges et qui, même pendant cette période, ne fonctionne que pendant quelques heures par jour (c'est le cas, par exemple, pour les pompes à vendange).

« Ce sont là évidemment des conditions très défavorables pour l'amortissement.

« Ce sont également des conditions très défavorables pour le travail parce qu'une machine risque d'autant plus d'être mal entretenue qu'elle fonctionne moins souvent, c'est-à-dire qu'en raison même de la périodicité de son utilisation, le matériel de vinification court le maximum de chances de n'être pas en état de fonctionner quand on veut s'en servir.

« Or, il se trouve que, de tout le matériel agricole, ce même matériel de vinification est précisément celui dont le mauvais fonctionnement peut causer les plus graves préjudices.

« On ne vendange qu'une fois par an et, arrivé à la cave, le raisin n'attend pas, il doit être immédiatement traité ; par conséquent, il est rigoureusement indispensable que tous les appareils puissent fonctionner sans aucune défaillance pendant les vendanges. Un arrêt équivaut à une véritable catastrophe. Aussi il est nécessaire que ce matériel soit étudié et réalisé avec le plus grand soin pour qu'on soit sûr de son fonctionnement, même dans des conditions très défectueuses d'entretien.

« Ces considérations dominent, à notre sens, tout le problème. Il faut que les constructeurs soient bien convaincus de cette nécessité inéluctable de doter les viticulteurs d'un matériel *robuste*, pouvant résister à tous les à-coups, *facilement* et *rapidement* réparable, et, dans la mesure où le permettent les exigences ainsi définies, aussi peu coûteux que possible en raison même des conditions déplorables de son amortissement.

« Il faut également que, de leur côté, les viticulteurs sachent quels risques ils courent en achetant du matériel ne présentant pas toutes les garanties d'une bonne construction et en ne se préoccupant pas des possibilités de le faire éventuellement réparer vite et bien.

« Malgré l'importance qu'il y a à réduire autant que possible les capitaux engagés pour l'acquisition d'un matériel à faible utilisation, il faut être bien pénétré de cet axiome que la véritable économie n'est pas uniquement représentée par la modicité du prix d'achat ».

Puis, comme depuis une quinzaine d'années, le matériel vinicole s'est complètement transformé au point de provoquer de profondes modifications

dans l'aménagement des caves, nous avons tenté une mise au point assez détaillée de ce matériel et, puisque tout rapport devait se clore par un vœu, nous avons in fine proposé le vœu suivant :

« Le Congrès de la Machine agricole, heureux de souligner l'effort considérable et d'ailleurs couronné de succès fait par les constructeurs français, au cours de ces quinze dernières années, pour doter le vigneron d'un matériel vinicole perfectionné, bien adapté à ses besoins, de construction robuste et de fonctionnement sûr,

« Note simplement l'absence d'un matériel de réception de la vendange capable d'obvier, dans les caves coopératives, à l'irrégularité des apports, et l'absence d'une réalisation œnologiquement impeccable du pressoir continu.

« Emet le vœu que les constructeurs recherchent et mettent au point les solutions propres à combler ces deux lacunes. »

M. Coupan, professeur de Génie rural à l'Ecole nationale d'agriculture de Grignon, a présenté deux rapports : le premier, sur les tracteurs et transports agricoles, aboutit au vœu suivant :

« Que les Pouvoirs publics, en considération des frais énormes qui grèvent déjà la production agricole et dont l'aggravation aurait les conséquences les plus funestes sur l'économie nationale, adoptent sans retard, à l'exemple d'autres nations, les dispositions nécessaires pour permettre aux agriculturs de se procurer, en bénéficiant de droits aussi réduits que possible, les combustibles : essence, poids lourds et huiles, strictement indispensables à l'exécution des travaux agricoles, y compris les transports à l'intérieur des exploitations. »

Le second, sur le matériel colonial, comportait deux vœux, à savoir :

« 1° Que les services agricoles des colonies, protectorats et pays, spécialisent, le plus prochainement possible, chacun au moins un technicien, de préférence d'origine agricole, et lui confient l'étude de l'adaption de l'ensemble du matériel agricole français aux besoin locaux, que les observations, remarques et suggestions de ces spécialistes soient centralisées au Ministère des Colonies pour être diffusées par ses soins aussi largement que possible.

« 2° Que les services techniques des administrations de l'Agriculture, de la Guerre, des Colonies et des autres ministères intéressés entreprennent et poursuivent, le plus rapidement possible, les études nécessaires pour déterminer la valeur réelle, en terrains variés, des différents systèmes d'adhérence pour véhicules automoteurs, ainsi que celle des organes d'appui sur le sol des véhicules non automoteurs, ne vue notamment de l'accroissement des charges transportables sur terrains meubles et sur mauvais chemins, sans augmentation dese fforts de traction ».

M. Dubois, ingénieur du génie rural à Montpellier, étudia l'adaptation des moteurs électriques aux besoins de l'agriculture; il en profita pour donner d'utiles indications concernant la tarification de l'énergie électrique pour la force motrice à usages agricoles et concrétisa ses conclusions dans les deux vœux suivants :

« 1° Que, pour rendre toujours plus simple et plus pratique l'emploi du moteur électrique à la ferme, en réduisant au minimum la durée de la mise

en place du moteur, un accord intervienne entre les constructeurs des machines agricoles et ceux des moteurs sur les trois points suivants :

« *A*) Standadisation des bouts d'arbres des machines réceptrices et des manchons des arbres moteurs, de manière que, par accouplement direct ou par cardan, on puisse adapter n'importe quelle machine à n'importe quel moteur.

« *B*) Lorsque la transmission par poulie et courroie est utilisée, standardisation des diamètres des poulies des machines réceptrices de manière que, en choisissant dans son jeu de poulies motrices une poulie déterminée, l'agriculteur connaisse à l'avance la poulie la plus convenable pour tel ou appareil.

« *C*) Lorsqu'un réducteur à engrenages est utilisé, adoption d'une vitesse unique, par exemple de 200 tours minutes, pour les arbres moteurs et récepteurs, en adjoignant à la machine réceptrice, comme au moteur, des engrenages appropriés permettant la transmission de l'arbre moteur à l'arbre récepteur par accouplement direct ou par arbre à cardan.

« 2° Que, dans le but de faciliter la généralisation de l'emploi de l'énergie électrique pour la force motrice dans les campagnes, les distributeurs étudient et mettent en vigueur des tarifs pour tous usages adaptés aux besoins et à la mentalité du paysan, qu'en particulier ils étudient, avec le ferme désir d'arriver à une solution favorable, les suggestions suivantes :

« *a*) Suppression du minimum de consommation.

« *b*) Suppression de toute prime fixe prohibitive.

« *c*) Adoucissement du jeu de l'index économique électrique en rapportant le prix de base à une valeur de l'index plus rapprochée de sa valeur actuelle que la valeur 130 qui est encore trop couramment adoptée.

« *d*) acceptation pour la lumière et tous usages du compteur et du branchement uniques avec tarif largement dégressif par paliers judicieusement établis ».

M. Passelègue, ingénieur agronome, à propos du développement des moteurs à explosion dans l'agriculture, émit ces deux vœux dont le second rappelle le premier de M. Coupan :

« 1° Que, pour rendre moins pénible les travaux agricoles, pour en augmenter le rendement et diminuer en même temps les prix de revient, on facilite, par tous les moyens, la motorisation de la ferme.

« 2° Qu'en ce qui concerne les moteurs à explosion et à combution, le prix des combustibles destinés exclusivement à l'agriculture, essence, poids lourd, huile, soit abaissé le plus possible, de manière à développer l'emploi de ces moteurs dans les exploitations agricoles ».

Enfin, M. Circaud, directeur du Comptoir des Exportateurs français de machines agricoles, qui présentait un rapport sur les prix comparés des produits et du matériel agricole de 1914 à 1932, proposa :

« 1° Que les Pouvoirs publics et les diverses associations agricoles attirent l'attention des agriculteurs sur l'évident intérêt qu'ils ont à employer un matériel agricole toujours plus perfectionné, peu coûteux dans son achat et dans son entretien, et générateur d'économies dans son emploi, susceptible d'abaisser les prix de revient des produits agricoles et de contribuer ainsi à la prospérité d'une population qui atteint la moitié de la population totale de la France et dont dépend largement l'activité économique du pays.

« 2° Que les associations agricoles, pour atteindre plus complètement ce but, s'organisent pour améliorer les rendements, les qualités et la présentation des différents produits de l'agriculture et en assurer méthodiquement la vente pour le plus grand intérêt du consommateur et du producteur, lésés tous deux par le bénéfice exagéré prélevé par certains intermédiaires ».

Cette manifestation obtint un très grand succès dont le criterium fut le nombre important de congressistes qui y participèrent.

A. Blanc.

SUR LES VINS DE LA RÉCOLTE 1932 (1)

Action de la potasse sur la constitution et la tenue des vins. — L'examen des résultats analytiques portant sur des vins de même provenance et de même nature datant les uns de l'avant guerre et les autres de l'après guerre, sont à ce point de vue singulièrement instructifs.

En effet, avant guerre, alors que les fumures intensives de la vigne ne comportaient dans leur composition que des quantités de potasse variant entre 60 et 70 kgr. par hectare, les proportions respectives d'acide tartrique et de potasse exprimées en bitartrate de potassium, étaient à peu près équivalentes ou ne différaient seulement que de quelques centigrammes par litre de vin (0 gr. 50 environ).

Par contre, depuis que les facilités pour se procurer de la potasse se sont accrues et qu'il a été définitivement établi que la brunissure pouvait être combattue par un apport important de potasse, on a fait appel dans certains cas et dans la fumure intensive des vignes, à des doses de potasse variant entre 200 et 250 kgr. à l'hectare, ces quantités étant même dépassées dans certains cas. Or, on constate de plus en plus, même pour des vignobles à rendements normaux, que les vins produits présentent un déséquilibre certain entre les proportions d'acide tartrique et de potasse, ce qui se traduit toujours par une précipitation intense de bitartrate de potassium et, partant, par une diminution de l'acidité.

Voici d'ailleurs des moyennes tirées du registre d'analyses du laboratoire et portant sur des vins de même origine, à peu de chose près, et provenant d'exploitations où on cultive bien :

1° *Période décennale d'avant-guerre.*

	Maximum	Minimum	Moyenne
Acide tartrique total, en tartre....	5,77	2,98	4.40
Potasse totale, en tartre	5,85	3,46	4,63

2° *Période comprise entre 1920 et 1932.*

Acide tartrique total, en tartre....	4,65	2,77	3,86
Potasse totale, en tartre.....	8,90	4,80	5,97

Il ressort nettement de l'examen de ces résultats, que dans la période d'avant-guerre, les proportions d'acide tartrique étaient relativement élevées

(1) Voir page 451.

et certaines années même, telle 1911, cet élément était en proportion très élevée par rapport à la normale, à tel point que notre collègue, M. Hugues, avait signalé le fait, en le donnant comme caractéristique des vins de cette année-là.

L'influence de l'apport de potasse dans la fumure n'est pas étrangère au déséquilibre signalé et je n'en veux pour preuve que l'exemple qui m'a été fourni, cette année, par des vins récoltés dans l'Hérault et dans le Var, sur des parcelles mitoyennes, mais dont les unes vouées à l'arrachage, n'avaient pas été fumées depuis quelques années et dont les autres soignées normalement avaient reçu de la potasse. Alors que les premiers présentaient un rapport acide tartrique : potasse égal à 0,82, les seconds avaient un rapport de valeur égale à 0,52.

On peut donc poser en principe que si la potasse permet d'obtenir, sans inconvénient pour la vitalité du cep, des productions abondantes, elle peut devenir une source d'ennui pour le producteur dont les vins de constitution anormale pourront être rejetés du marché de la consommation.

On constate une fois de plus que les lois de la nature sont immuables et qu'on ne peut impunément les transgresser. Tant que, au point de vue cultural, l'on s'est tenu dans un juste milieu, les vins de grosses productions, tout en ayant une richesse alcoolique relativement faible, présentaient cependant une constitution normale. A partir du jour où on a cherché à augmenter la quantité en mettant en œuvre des méthodes culturales intensives, la nature s'est chargée de rétablir la situation et les vins produits devenus anormaux ne devraient plus avoir comme exécutoire naturel que la chaudière.

Il apparaît donc nettement que le producteur aura de plus en plus intérêt à transformer ses méthodes culturales et à les diriger dans le sens d'une amélioration de la qualité. Il ne faut pas se dissimuler, en effet, que l'augmentation continuelle du nombre de vins de constitution anormale pourrait créer une atmosphère de défiance à l'égard des vins de la région méridionale, se traduisant par une désaffection du commerce, celui-ci pouvant être rebuté par l'obligation de les redresser.

D'ailleurs, le recours à la thérapeutique œnologique, en dehors de l'époque de la vendange, et dans un but d'amélioration de la matière première, est contraire aux intérêts des producteurs, car le consommateur sera d'autant plus tenté de boire du vin qu'il pourra le supposer plus naturel.

Influence des procédés de vinification. — Si dans la carence de l'acidité fixe des vins, les méthodes culturales et le sol ont pu jouer un rôle néfaste, le producteur n'a souvent rien fait, pour essayer de remédier, par une vinification rationnelle, à ce défaut de constitution du raisin ou tout au moins pour en atténuer les effets

En effet, on peut admettre que depuis la généralisation de l'acide sulfureux à la vinification on n'avait vu pareille abondance de vins rouges ou blancs atteints de casse oxydasique avec une intensité si grande. Il m'a été donné de constater, dans quelques échantillons, une décomposition immédiate de la couleur, dès que le vin était mis au contact de l'air.

De même, on a pu observer nombre de casses blanches venant se superposer à la casse brune et on peut, sans exagération aucune, attribuer ces divers défauts, soit encore à l'utilisation de produits spéciaux, contenant de l'acide sulfureux, mais associé à d'autres substances et notamment au

phosphate d'ammoniaque. Dans ce dernier cas, ainsi qu'il ressort de l'enquête poursuivie auprès des producteurs intéressés, il apparaît que toutes les fois que les doses employées ont été supérieures à celles généralement recommandées, la casse oxydasique a pu être évitée, mais on a constaté alors, dans les vins traités, l'apparition de casse blanche.

Par contre, les producteurs qui ont eu recours, soit à l'antique métabisulfite de potassium soit à des solutions d'acide sulfureux pures, ont obtenu des vins exempts de casses et dont l'acidité fixe, bien que relativement faible, était encore suffisante, après plusieurs mois de conservation, pour permettre aux produits de circuler sans inconvénients, puisque répondant aux prescriptions des décrets.

Ainsi semble se vérifier et se confirmer une fois de plus que seul l'acide sulfureux est utile pour assurer aux produits, en même temps qu'une constitution normale, une résistance parfaite, soit à l'action des ferments nuisibles, soit à l'action des diastases.

Acidification de la vendange et des moûts. — Nombre de producteurs, partisans sans raisons précises d'une acidification des vendanges ou des moûts, ont fait appel à l'emploi de doses plus ou moins importantes d'acide tartrique.

Or, lorsqu'on fait une enquête sur les méthodes employées au moment de la vinification, pour essayer de trouver les causes d'une insuffisance plus ou moins grande d'acidité fixe, on constate, la plupart du temps, que ce sont justement les vins dont on a remonté l'acidité au cours de la vinification ou encore ceux qui ont reçu de l'acide tartrique au moment du décuvage qui présentent le déficit le plus important.

En 1921, où les conditions climatériques s'apparentaient à celles de 1932 (1361 heures d'insolation, pluies abondantes au cours de la maturation et au moment de la cueillette), j'avais déjà mis en évidence ce rôle néfaste de l'acide tartrique ajouté à des vins, dans lesquels existe en abondance l'élément potassique. Voici d'ailleurs, tels qu'ils ont été publiés à l'époque, les résultats obtenus par une addition d'acide tartrique égale à 2 grammes par litre, quantité théoriquement suffisante pour relever l'acidité fixe d'environ 1 gr. 30 par litre exprimée en acide sulfurique :

	Témoin	Acidifié
	—	—
Alcool en volume o/o	7°70	7°70
Acidité totale, en acide sulfurique	3,70	3,83
Acidité volatile, — —	0,40	0,55
Acidité fixe, — —	3,30	3,28
Potasse totale, en tartre	6,50	3,49
Acide tartrique total, en tartre	3,30	2,73

Ainsi, non seulement l'acide tartrique ajouté n'est pas resté dans le milieu et s'est précipité sous forme de bitartrate de potassium mais encore sa présence a amené un déséquilibre qui s'est traduit par une précipitation concomitante de l'acide tartrique préexistant.

J'ai voulu me rendre compte, cette année, et dès le début des vendanges, de l'influence de certaines méthodes de vinification sur la constitution des vins provenant de la mise en œuvre de raisins riches en potasse. Les essais effectués ont été les suivants :

1. Témoin.
2. Tartriqué à raison de 100 grammes par hectolitre.
3. Tartriqué à raison de 100 grammes par hectolitre et sulfité à raison de 7 gr. 5 d'acide sulfureux.
4. Sulfité à raison de 15 grammes d'acide sulfureux.
5. Sulfité à raison de 25 grammes d'acide sulfureux.

Voici les résultats obtenus à la date du 25 novembre, c'est-à-dire deux mois après le début de l'expérience :

Moût

Sucre, par litre.....	134,2
Acidité totale, en acide sulfurique.....	6,4

Vins

	I	II	III	IV	V
Alcool en volume o/o.....	7°10	7°.0	7°35	7°35	7°40
Acidité totale, en SO^4H^2.....	3,90	4,15	4,80	5,05	5,65
Acidité volatile —	0,42	0,50	0,37	0,34	0,19
Acidité fixe —	3,48	3,65	4,43	4,71	5,46
Extrait sec à 100°.....	19,33	20,18	20,35	21,05	21,95
Cendre totales.....	2,67	2,83	3,04	2,94	3,27
Potasse totale, en tartre.....	5,10	4,18	4,65	5,18	5,30
Ac. tartrique total, en tartre..	2,78	1,83	2,35	2,82	3,00
Tenue à l'air.....	Casse brune		Casse légère	limpides	

De l'examen de ces résultats, on peut tirer certains enseignements. Tout d'abord, on constate que l'addition d'acide tartrique dans la vendange se traduit exactement de la même manière que lorsqu'il est ajouté au vin, et qu'elle se traduit par une précipitation plus abondante de bitartrate de potassium et, en fin de compte, l'acidité fixe n'est pas sensiblement différentes de celle du témoin.

L'opération du *tartricage* apparaît donc comme désastreuse quand elle porte sur des matières premières riches en potasse ; elle ne permet pas de remédier d'une façon certaine aux défauts d'une vendange mal constituée et, de plus, elle est très onéreuse.

Par contre, *le sulfitage simple* recourant à l'emploi de doses d'acide sulfureux variant entre 15 et 25 grammes par hectolitres, s'est montré comme susceptible de remédier, en partie, à la diminution de l'acidité fixe. On a d'ailleurs enregistré des résultats analogues dans le traitement des vendanges limonées.

Cela vient confirmer les résultats énoncés, il y a plus de 25 ans, de l'action de l'acide sulfureux assurant une dissolution plus grande des acides et des sels acides renfermés dans les parties solides de la vendange, ainsi que la conservation presque intégrale des acides malique, citrique et autres, généralement détruits au cours de la fermentation, dans les essais témoins.

Peut-on rationnellement et scientifiquement expliquer cette action de l'acide tartrique ? J'ai établi, en 1925, qu'entre tous les acides existant dans la constitution de l'acidité des raisins et des vins, l'acide tartrique était le plus

énergique, c'est-à-dire celui qui, toutes choses égales par ailleurs, était capable de se salifier au maximum. Dans ces conditions, la potasse qui se trouve dans le milieu sera accaparée non seulement proportionnellement à la masse de l'acide tartrique existant simultanément dans le vin, mais encore proportionnellement à l'énergie de celui-ci.

Ceci posé, admettons que dans une vendange donnée, mais riche en élément potassique, on ajoute de l'acide tartrique, cette quantité supplémentaire va aller s'ajouter à celle déjà existante et aura comme conséquence, la formation d'une quantité importante de bitartrate de potassium, quantité d'autant plus grande que rien n'aura été prévu pour s'opposer à la destruction des autres acides organiques se trouvant dans le milieu.

Tant que la température restera élevée, le bitartrate de potassium pourra rester en solution sursaturée, ce qui explique les acidités fixes souvent élevées observées dans certains vins au moment du décuvage ; mais, dès que le vin se refroidit et que par agitation au moment d'un soutirage, l'équilibre est rompu, on pourra observer une précipitation abondante de crème de tartre soit dans le marc lui-même, soit dans les récipients dans lesquels le vin est conservé.

Cela explique la richesse en produits tartriques des marcs des régions où on acidifie la vendange et où les durées de cuvage sont très longues, quelquefois un mois et plus, ainsi que l'épaisseur de la couche de tartre tapissant les parois des récipients de conservation.

Or cette précipitation sera d'autant plus importante que la proportion d'acide tartrique, par rapport à celle des autres acides se trouvant simultanément dans le milieu sera plus grande.

On conçoit, dès lors, que toutes les méthodes qui tendront à augmenter la proportion des acides autre que l'acide tartrique auront sur la diminution de l'acidité fixe des vins provenant de la mise en œuvre de vendanges mal constituées, une action conservatrice très nette ; c'est le cas pour l'acide sulfureux.

Variation de l'acidité fixe en fonction du temps. — Lorsque les proportions respectives de potasse et d'acide tartrique qui se rencontrent dans un vin sont normales, les variations de l'acidité fixe en fonction du temps sont relativement peu importantes et tiennent d'une part à une précipitation de crème de tartre et d'autre part aux phénomènes d'éthérification. Avant la guerre, on admettait que cette diminution d'acidité pouvait atteindre au bout d'une année de conservation, environ 1 gr. exprimée en acide sulfurique.

Actuellement et pour de nombreux vins, même parmi ceux dont le degré alcoolique atteint et dépasse 10°, on est obligé de constater que cette diminution de l'acidité fixe est souvent de beaucoup plus importante et dans des délais relativement courts.

J'avais déjà signalé, en 1921, des vins dans lesquels l'acidité fixe était tombée dans l'espace de deux mois, de 4 gr. 03 à 2 gr. 17. Cette année, on constate la même anomalie, encore aggravée si possible. En effet, voici pour le vin n° 2 du tableau précédent les variations de l'acidité fixe en fonction du temps :

	1er oct. 1932	20 oct. 1932	25 nov. 1932	2 janv. 1933
Acidité totale en SO^4H^2...	6,30	5,42	4,15	3,72
Acidité volatile — ...	0,28	0,45	0,50	0,50
Acidité fixe — ...	6,02	4,97	3,65	3,22

Ainsi, en l'espace de trois mois environ, l'acidité fixe de ce vin a diminué de près de 50 o/o et alors qu'à la date du 20 octobre, il répondait aux prescriptions du décret concernant la circulation des vins (4 gr. 97 d'acidité fixe au lieu des 4 gr. 30 exigés), à la date du 25 novembre, il n'était plus marchand et ne pouvait même plus être corrigé par l'addition des doses légales d'acide citrique.

En résumé, l'expérience de 1932 montre combien il est dangereux de vouloir forcer la nature en demandant aux vignes de donner des quantités de raisins toujours plus grandes. L'adoption de systèmes de culture intensifs se traduira toujours par la production de produits de qualité inférieure, qui n'obéiront généralement pas aux prescriptions légales.

On voit également combien est dangereux le choix d'un élément aussi instable que l'acidité fixe, dans la fixation des normes applicables à la détermination de la pureté des vins. Il est facilement compréhensible que le manque de sécurité que présente au commerce la diminution de l'acidité fixe en fonction du temps peut-être de nature à entraver les achats de certains vins. Peut-être que la peur pour le producteur de ne plus trouver une vente rémunératrice de ses produits l'incitera mieux que toute autre mesure à sacrifier la quantité à la qualité.

Jules VENTRE.

VINS ET ROUTES GOUDRONNÉES

Plusieurs viticulteurs de régions très éloignées ont été surpris de trouver des goûts de goudron dans des vins de leur dernière récolte ; la recherche des causes de ces accidents a établi que ces vins provenaient de vignes en bordure de route qui avaient été goudronnées un peu avant les vendanges.

Ces goûts avaient été apportés par les vapeurs émises par le goudron, condensées sur les parties solides des raisins, ou absorbées par la peau et passées dans la pulpe. L'expérience a d'ailleurs appris que la peau des raisins, comme celle des fruits, est perméable aux vapeurs ; ainsi on a constaté des goûts d'écurie, de lessive, dans la pulpe de raisins mûris en face de lucarne d'étables, de buanderies, de parfums de plantes odorantes, menthe, soucis, poussant dans des vignes ou leur voisinage ; on a relevé sur des vins des goûts de créosote par des échalas créosotés, de naphtaline, par des insectifuges ayant persisté sur les feuilles, etc...

Dans le cas de routes goudronnées, on ne peut guère invoquer le dépôt de particules solides apportées par les poussières de la route, comme cela se produit avec les fumées opaques provenant de la combustion incomplète de houille à longues flammes ou de goudron ; dans ce dernier cas, aux vapeurs absorbées, il faut ajouter les poussières déposées extérieurement que les pluies ne peuvent faire disparaître ; ces produits du goudron sont peu solubles dans l'eau et leur puissance odorante est telle qu'il en suffit des traces dissoutes par l'eau ou par le vin pour que leur odeur et leur saveur soient perceptibles ; si très légères, elles peuvent d'abord passer inaperçues, masquées par l'ensemble des substances odorantes et sapides naturelles, l'expérience montre qu'elles ressortent mieux au bout d'un certain temps, surtout après un voyage.

De pareils cas de vins goudronnés par le raisin ont d'ailleurs été assez souvent observés, au voisinage de dépôts de traverses de chemin de fer, à la suite de fumées émises par des foyers fumigènes pour éloigner les vols de sauterelles dans l'Afrique du Nord, ou apportées par les vents passant sur des usines brûlant des houilles à longues flammes ; aussi certains établissement interdisent-ils l'emploi de tels combustibles, pendant la période d'été, dans les foyers industriels voisins des vignobles.

Ajoutons que le même accident a été déjà constaté sur des fourrages dont le refus de consommer par les animaux, était dû à l'infection en vert, causée par la condensation de fumées apportées par le vent et originaires de foyers fumigènes générateurs de nuages protecteurs de vignes contre les gelées de printemps ; malgré quelques pluies d'orage, les goûts du goudron avaient persisté même après dessiccation ; on conçoit que pareils incident sont possibles sur des fruits, sur des légumes. En Californie où l'emploi de poêles de vergers est très généralisé pour protéger les arbres des gelées d'hiver, on a observé que les fumées en pénétrant dans les habitations y avaient causé des dégâts à certaines marchandises, aux meubles, draperie, etc...

Avec la généralisation du goudronnage des routes, il est intéressant de signaler la possibilité de tels incidents, qui rendraient les auteurs non seulement responsables des dépréciations constatées correctement, mais peut-être les exposeraient à des pénalités, suivant l'interprétation donnée à la loi du 20 avril 1912 sur les fumées nuisibles, en particulier à la production agricole, loi applicable depuis le 20 avril 1933.

Prof. L. Mathieu,
Agrégé des Sciences physiques et naturelles
Directeur de l'Institut œnotechnique de France.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Congrès des stations uvales de France. — Le 6 mai à 10 h. 30 s'est tenu à Avignon, le congrès national des stations uvales de France, sous la présidence de M. Barthe, Président de la Commission des boissons à la Chambre des députés et président de la Fédération française des stations uvales.

De nombreux rapports documentés furent présentés par M. Garles, de Moissac ; Nougaret, de Béziers ; Gérard d'Eau-Bonne, secrétaire général de la Fédération ; Daudé Bancel, de l'Office général des fruits de France ; Chatelus, délégué à la propagande des stations uvales ; Chevalier, des transports et entrepôts frigorifiques de France ; Peloux, président de la Fédération nationale des producteurs de raisin de table.

Les Présidents des stations uvales de Tours, Tarascon, Lamalou, Béziers, Avignon, le Thor, Nîmes, Moissac, Port-St-Marie, Nice, Montpellier, Colmar, Fontainebleau, ont fait connaître les dispositions prises par leurs associations en vue de la réussite de la saison 1933.

C'est grâce à l'action de la Fédération française des stations uvales qu'on peut envisager favorablement aujourd'hui, de procéder à la conservation des raisins, à l'accélération de leur transport jusqu'aux moindres villes et dans le minimun de temps ; enfin la vente croissante du jus de raisin.

Le congrès national des stations uvales manifeste aux yeux de tous les heureux effets d'une campagne dont le couronnement ne peut être que la réalisation d'une Journée nationale du raisin, qui consacrera les efforts d'organisation réalisés et donnera à la propagande en faveur du raisin toute son ampleur et toute sa force.

Voir aux Annonces, les derniers communiqués des Compagnies de Chemins de fer.

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — *Du Moniteur Vinicole.* — Aucun changement dans la situation des affaires de gros à gros sur place ; celles traitées sont de peu d'importance, de sorte que les prix pratiqués ne varient pas, pour ainsi dire. Si quelques-uns avaient pensé, lors de l'annonce des gelées, à augmenter un peu leurs provisions, ils y ont assez vite renoncé, en voyant que les désastres annoncés se réduisaient à quelques dégâts tout à fait locaux, quoique s'étant produits dans diverses régions, et ne pouvaient modifier sérieusement la production générale de la future récolte, qui sera ce qu'elle sera, car, à l'heure actuelle, personne ne peut faire de prédictions à son sujet.

Le commerce de détail suit l'exemple du commerce de gros ; il n'achète que pour remplacer ce qui sort chaque jour de son magasin.

GARD. — **Nimes.** — *Cours de la Commission officielle.*

Vins rouges	Cours en 1932	Cours du 8 mai	Cours du 15 mai
8°.....	En raison des fêtes pas de cote	6°5 à 8°, 50 à 90 fr.	6°5 à 8°, 50 à 90 fr.
8 à 9°.....		7°5 à 8°, 85 à 105 fr.	7°5 à 8°, 85 à 105 fr.
9 à 10°.....		8 à 9°, 115 à 130 fr.	8 à 9°, 115 à 130 fr.
11°.....		9 à 10°, 135 à 175 fr.	9 à 10°, 135 à 175 fr.
11 à 12°.....		Blanc, 100 à 160 fr.	Blanc de blanc 80 à 160 fr.
Rosé, paillet, gris..			
Blanc Bourret.....			

Alès. — Cours du 12 mai. — Section des vins et spiritueux. — Vin rouge aramon : 6 degrés à 6 deg. 5, 42 à 55 francs ; 6 deg. 5 à 7 degrés, 50 à 70 fr. — Vin rouge coteaux : 7 degrés à 7 deg. 5, 60 à 80 francs ; 7 deg. 5 à degrés, 70 à 100 francs.

HÉRAULT. — **Montpellier.** — *Bourse de Montpellier (Chambre de Commerce).*

Vins rouges	Cours en 1932	Cours du 9 mai	Cours du 16 mai
8°.....	8 à 10°, 68 à 70 fr.	Vins rouges, récolte	Vins rouges, récolte
9°.....	9 à 11°, 75 à 95 fr.	1932 : 6°5 à 7°5, 50 à 70 francs l'hecto	1932 : 6°5 à 7°5, 50 à 70 francs l'hecto
10°.....		7°5 à 8°5, 80 à 112 fr. l'hecto	7°5 à 8°5 80 à 112 fr. l'hecto
11°.....			
Rosé.....			
Blanc de blanc.....			

Cote de la Chambre d'Agriculture de l'Hérault. — La Commission d'établissement des cours des vins et alcools nous communique :

Vins rouge, rosé, blanc, absence d'affaires.

Alcools, pas d'affaires.

Sète — Chambre de Commerce. — Bourse de Sète. — Marché du 10 mai 1933

Vins du pays, rouge, 1932, 7°5 à 8°5, 80 à 112 fr. l'hecto nu, pris à la propriété ; blanc de blanc, 8 à 9° »»» à »»» fr.

Algérie : rouge ordinaire, rosé et blanc, 18,50 à 19 fr. 00 le degré ; rouge supérieur, rosé et blanc, 19,50 à 20 fr. 00 de degré ; mutés, tous cepages, 15,50 à 16 fr. 00 le degré.

Béziers. — *Chambre de Commerce de Béziers St-Pons.*. — Marché de Béziers. — Cote officielle des vins.

	Cours 1932 le degré de	4 mai 1933	12 mai 1933
	—	—	—
Rouges			
Plaine 7° à 8°.....		87 à 110	70 à 105
Coteaux 9°5 à 11°5...	8,00 à 9 fr. 00	116 à 170	115 à 165
Ht-coteaux 8°5 à 10°.		»»» à »»»	» » à »»»
Rosés			
Courants 8 à 9°....	»	»»» à »»»	105 à 145
Supérieurs 9 à 10°..	»	»»» à »»»	»»» à »»»
Blancs			
Courants 10 à 11°...	»	»»» à »»»	»»» à »»»
Supérieurs 10° à 11°5	»	»»» à »»»	»»» à »»»

— Nous pouvons signaler les affaires suivantes :

Près Béziers	:	300 hl.	8°4	119 francs.
Près Béziers	:	200 hl.	9°3	150 francs.
Près Béziers	:	1.000 hl.	9°9	160 francs
Près Cazouls	:	850 hl.	9°2	132 francs.
Près Cazouls	:	650 hl.	8°6	106 francs.
Près Béziers	:	1.300 hl.	7°1	70 francs.
Près Cébazan	:	350 hl.	9°1	145 francs.
Près Boujan	:	130 hl.	8°9	130 francs.

Pézenas.— Cours des vins du 13 mai 1933 :

Vins rouges, de 6°5 à 8 degrés, de 8,50 à 11 fr. 00 le degré ; vins rosés, de 8 à 9 degrés, 11 à 14 fr. 00 le degré ; vins blancs, de »» à »» fr. »» le degré.

Olonzac. — Vins rouges, 8 à 10° 12,00 à 16 fr. 50 le degré, avec appellation d'origine Minervois.

Saint-Chinian. — Cote du 14 mai 1933 : vins rouges 1932, 8 à 10°, 100 à 165 francs.

Carcassonne. — Chambre de Commerce.— Cote officielle des vins du 13 mai 1933 : de 6 à 7°, de 8,50 à 10 fr. le degré ; de 7° à 10°, de 10,50 à 16 fr.

Narbonne. — Chambre d'Agriculture de l'Aude. — Commission des cours.

Observations : Situation sans changement.

Chambre de Commerce de Narbonne. — Commission de constatation des cours. — Cours moyens pratiqués du 5 mai au 11 mai : Vins du Narbonnais, de 6 deg. 5 à 8 degrés, de 50 à 90 fr ; de 8 à 9 degrés, de 90 à 130 fr. ; de 9 à 10 degrés, de 130 à 135 francs ; moyenne des 9 degrés, 125 francs.

Lézignan-Corbières. — **Cours des vins du Minervois et de la Corbière : Minervois, de 9° et au-dessus, de 14,50 à 16 fr. 50 le degré.**
Corbières, 9° et au-dessus, de 12,50 à 16 fr. 50 le degré.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan** (*Chambre de Commerce*).

Vins rouges	Cours en 1932	Cours du 6 mai	Cours du 13 mai
8°	Pas de cote	7° à 8°	7° à 8°
9°		de 10,00 à 12 fr. 00	de 9,00 à 11 fr. 50
10°		8° à 9°, 12,00 à 14 fr.	8° à 9°, 11,50 à 14 fr.
11°		9° à 10° 14 à 15 fr. 50	9 à 10°, 14 à 15 fr. 50
12 à 13°		le degré	le degré
15°			

Perpignan. — *Chambre d'Agriculture des Pyrénées-Orientales.* — Vins. — Pas d'affaire signalée, pas de cote. Alcool pas d'affaire signalée.

BOUCHES-DU-RHONE. — **Marseille.** — Cours officiel des vins.— Marché du 10 mai. — Région : rouge, 5°5 à 10°, 8,00 à 13 fr. 00 l'hecto-degré ; blanc, 8,00 à 13 fr. 50 l'hecto-degré ; rosé, 8.50 à 13 fr. 50 l'hecto-degré.

LOIRET. — **Orléans** (Cote Off. des Court. Asserm.). — Vin rouge Gris-Meunier, la pièce nue, de 250 à 300 francs.

Vin blanc de Sologne, la pièce nue, de 228 litres, 250 à 360 francs.

Vin blanc de Blois, la pièce nue, de 228 litres, 225 à 310 francs.

(Vins pris à la propriété, tous frais en sus).

ALGÉRIE. — **Alger.** — Du 6 mai 1933 :

Vin rouge, 1er choix et 2e choix, le degré 13,50 à 16 fr. 50 ; 3e choix, le degré, 12,00 à 16 fr. ; vin blanc, de raisins rouges, le degré, »»,»» à »» fr. »» vin de distillerie, »,» à »» fr. »» le degré, propriété.

Oran. — Du 6 mai 1933 :

Vin rouge et rosé, 10° à 10°5, 13,00 à 14 fr. 00 ; 10°5 à 11°5, 14,50 à 15 fr. ; 12 à 13°, 15,50 à 16 fr. ; vin blanc et rosé, »» fr. »».

TARTRES

Marché de Béziers du 12 mai 1933

Tartres 75 à 80 degrés bitartrate	2 fr. 20 à 2 fr. 30 le deg casser.
Lies sèches 15 à 18 o/o acide tartrique	1 fr. 20 à 1 fr. 25.
— — 20 à 22 o/o —	1 fr 25 à 1.30 degré acid. tot.
— — au-dessus.	1 fr. 45 à I 50 —
Tartrate de chaux 50 o/o acide tartrique	3 fr. 00 à 3 fr. 10 —

logé sacs doubles, wagon complet départ.

A la propriété, tartre non extrait, 80 francs de moins aux 100 kilos environ

Marché tendance faible.

CÉRÉALES

Paris — *Bourse de Commerce.* 16 mai 1933

	Courant	Juin	3 d'Octobre
Blé	97,25-98,25 P.	97 50-97,25 P.	96,50 P.
Seigle	....	....	....
Avoine noire	....	....	....
Avoine	67,25-67 P.	68 P.	68 A-68,75 V.

Alger. - 12 mai 1933

Blé tendre colon, 1er choix, 105 à 104 ; 2e choix, 78 à 97. — Blé tendre marchand, 121 à 122. — Blé dur colon, 1er choix, 105 à 104 ; 2e choix, 110 à 109. — Blé dur marchand, 92 à 93. — Orge colon, 75 à 74. — Orge marchande, 51 à 52. — Orge Maroc logée, 53 à 52. — Avoine, 82 à 83. — Fèves,

féverolles 65 à 66 fr. — Foin laitier, 35 à 33. — Foin administratif, 26 à 25. — Paille, 14 à 13.

New-York, 12 mai.

Blé roux d'hiver nouveau n° 2, disponible (85 fr. 3/8) les 100 kilos ; dur d'hiver n° 2, disponible (95 fr. 3/8) ; bigarré Durum n° 2, disponible (incoté).

Maïs. — Disponible pour l'exportation (55 7/8).

Fret de grains pour le Royaume-Uni 19 1/2 à 27 ; pour le Continent 5 1/2 à 7.

POMMES DE TERRE

En francs aux 100 kilos (entre parenthèses date du mois) :

Châteaurenard (B.-du-Rh.) (11), Hollande de pays, 65 à 75.

Dreux (Eure-et-Loir) (8), 20.

Le Vigan (Gard) (8), vieillos, 45 à 50 ; nouvelles, 150.

Nice (Alpes Maritimes (9), anciennes, 50 à 70 ; nouvelles, 80 à 140.

Poitiers (Vienne) (9), 17.

Saint-Julien-le-Châtel (Creuse) (6), rondes jaunes, 18 ; Institut de Beauvais, 20 ; saucisses, 26. La campagne se termine.

TOURTEAUX

Marseille, 12 mai.

On cote les 100 kilos, prix en fabrique nus. Coprah 1/2 Cochin, 78 ; 1/2 blancs, 65 ; ordinaires, 48 ; arachides rufisques extra blancs, 58 ; blancs, 52 ; ordinaires, 40 ; Coromandel, 37 ; ricins, 28 ; lins, 70 ; colza, 38 ; palmistes, 51.

GRAINES FOURRAGÈRES

Sauf spécification contraire, ces cours sont établis en francs, aux 100 kilos.

Béziers (Hérault), 5 mai. — Trèfle violet 525 ; luzerne de pays 850 ; de Provence 950 ; vesces de printemps 125 ; d'hiver 110 ; exotiques 100.

Colmar (Haut-Rhin), 4 mai. — Luzerne de Provence 950 ; vesces de printemps 100, Kœnigsberg.

Le Mans (Sarthe), 5 mai. — Graines trèfles violets 400 à 550 ; de luzernes 750 à 1.000 ; vesces de printemps 100 à 110.

Poitiers (Vienne), 9 mai. — Trèfle violet 200 ; luzerne de pays 400.

Castelnaudary (Aude), 8 mai. — Trèfle violet 500 ; luzerne de pays 800 ; vesces de printemps 100.

PRIX DU NITRATE DE SOUDE NATUREL DU CHILI

Nitrate de soude ordinaire 15,5 o/o d'azote nitrique ou granulé 16 o/o, les 100 kilos logés, brut pour net, par 10 tonnes, sur wagon départ, ports :

Livraison mai-juin : Nantes, La Palice et Bordeaux, 94 fr. ; Sète, 95 fr. 25. Majoration de 2 francs aux 100 kilos pour livraisons en sacs de 50 kilos.

DIVERS

Produits chimiques. — Nitrate de soude, 15-16 les 100 kil. 97 à 102 : Sulfate ammoniaque, 20-21, 97 à 102 ; sulfate potasse, 48,52, 110 à 120 ; chlorure potassium, 48-52, 80 à 87 ; sylvinite riche, 20-22, 26,50 à 31 ; sulfate de cuivre crist. 98-99, 145 à 155 ; sulfate cuivre neige, 150 à 160 ; sulfate de fer 28 à 32 superphosphate minéral 14, 26,50 à 29,00, logé gare Sète.

Montpellier — Imprimerie Charles Déhan

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du dimanche 7 au samedi 13 Mai 1933

	TEMPÉRATURE 1933 maxima	1933 minima	TEMPÉRATURE 1932 maxima	1932 minima	PLUIE 1933 mill.	PLUIE 1932 mill.	TEMPÉRATURE 1933 maxima	1933 minima	TEMPÉRATURE 1932 maxima	1932 minima	PLUIE 1933 mill.	PLUIE 1932 mill.
	Angers						**Mourmelon**					
Dimanche...	16 2	9 0	12.2	5.8	»	1 0	14.0	8.0	15.2	6.2	1 6	«
Lundi.....	19.2	6.4	13 0	2 7	«	»	20.2	4 8	11 8	6.8	1.2	«
Mardi.....	24.2	11 4	13 8	6 0	2.0	trac.	22.5	8.7	13 4	4 3	«	«
Mercredi...	18.2	12.4	14.6	4.8	6.0	trac.	16.4	12.4	12 2	4.9	4.5	»
Jeudi.....	22 8	8 8	14.6	10.0	«	15.3	20 5	8.8	15 0	3.0	3.1	0.9
Vendredi...	20 8	10.8	15.0	7 8	2.0	6.2	23.0	8.0	19.9	1.7	»	9.5
Samedi.....	19.8	10.0	17.5	7.9	»	1.5	17.8	11.9	»	»	0.3	0 2
Total.....					39.6	71.5					34.1	77 8
	Angoulême						**Dijon**					
Dimanche..	16.1	18 6	12 8	5.4	1.2	0.3	15.9	8.2	14.1	4.1	3 8	trac.
Lundi.....	22.8	9.5	14.5	3.8	0.4	«	19 8	10 0	14.5	3.0	0.5	»
Mardi.....	25.8	13 8	13.9	2 2	trac.	»	24 2	10.2	14.3	4 5	»	»
Mercredi...	19 8	12 3	18.4	0.3	9.9	«	14.7	12.0	16.5	3.2	7.6	»
Jeudi.....	23.0	8.8	16.0	10.6	»	16.2	21 2	6.8	16 9	4.0	»	trac.
Vendredi...	22.1	10.3	16.0	9 5	«	0.6	24.6	9.3	11.5	8.9	»	18.7
Samedi.....	19.7	11.6	18.8	8.8	23.4	6.8	20.2	10.9	19.5	6.6	12.0	0.4
Total.....					77 6	212.8					67.6	186.7
	Clermont-Ferrand						**Lyon**					
Dimanche..	21.8	7.9	12 1	2.0	«	6.9	19 2	9 6	13.7	6.7	0.4	trac.
Lundi.....	21.9	10.0	13 9	4 4	3.7	»	20.8	11.4	14.5	5 0	1.3	»
Mardi.....	25 6	10.6	13 1	0.8	»	«	25.7	10.6	14.3	2.1	trac.	«
Mercredi...	19.2	12.6	18.0	0.2	4.0	«	16.7	11.9	17.0	5.9	15 5	»
Jeudi.....	21 3	4.0	16.7	7.6	»	trac.	20.9	5 8	17.8	6.3	1.4	trac.
Vendredi...	25 7	7.6	12 8	9.2	«	trac.	45 1	7.4	14 0	9 9	«	12.5
Samedi.....	21.4	10 0	19.3	4.2	2.7	«	18.1	11 9	20 9	6.2	1.7	13.9
Total.....					12.6	159.5					77.3	206.3
	Bordeaux						**Marseille**					
Dimanche..	19.4	10.7	11.9	6.5	1.3	2.0	21.8	13.3	17.5	8.9	trac.	«
Lundi.....	24.4	9.8	12 6	6.0	«	»	22.2	10 3	19.0	9.0	»	«
Mardi.....	27.7	12.7	13.9	1 5	1.3	«	24 5	11.2	16.7	7.9	trac.	«
Mercredi..	20 9	10.3	20.0	−0.8	2 3	«	21.8	14.8	18.1	4.4	6.5	»
Jeudi.....	25 0	10.9	17.0	10.5	»	1.7	22 6	7.4	16.7	5.7	«	trac.
Vendredi...	22.0	9.9	18.2	10.0	«	»	22.3	8.0	16.9	13.1	«	trac.
Samedi.....	21 0	11.0	21.5	9.8	15.8	4.5	23 0	»	21.8	9 8	0.3	«
Total.....					55.7	131.2					52.2	82.3
	Toulouse						**Montpellier**					
Dimanche..	19.0	12 8	12 6	6.0	2.3	1.4	22 0	14 1	16.3	6 9	4.6	trac.
Lundi.....	20 1	12.7	14.9	6.5	4.2	»	20.2	9 0	18 9	8.3	«	trac.
Mardi.....	18.3	12.0	15.2	6.2	»	«	22 3	14.8	15.0	10 9	«	0.7
Mercredi...	20.6	12.4	19.7	2.6	0.4	«	19 9	11 3	21.1	10.1	«	«
Jeudi.....	23.7	5.9	18.2	11.4	«	«	20.4	8 0	25 0	9 2	»	0.3
Vendredi...	23 2	8.1	16 2	12.3	»	6.1	21.0	10.9	20.6	10 1	«	«
Samedi.....	21.7	12 0	17.6	8 4	«	»	23 2	10.5	20.6	13.1	«	«
Total.....					85.4	172.9					30.8	150 5
	Perpignan						**Alger**					
Dimanche...	16.3	13.0	15.1	8.7	1.4	»	»	«	16.8	9 8	«	2 2
Lundi.....	18 4	14 3	17.6	9.0	»	«	«	«	17.2	8 3	«	2.5
Mardi.....	18 3	13.0	17.7	8.1	«	«	«	«	20 4	6 8	«	«
Mercredi...	21 5	13.1	18.1	6 7	trac.	«	»	»	20 8	6 9	»	«
Jeudi.....	21 3	9.5	20 1	10 3	»	trac.	«	»	23.1	7 8	«	»
Vendredi...	20.1	11.7	23.4	12.2	«	0.2	»	«	23.5	10 3	«	«
Samedi.....	19.7	14.0	21.8	10.0	0 3	1.1	»	«	22.4	11.2	«	»
Total.....					149.8	153.0					«	55.4

Observations. — Printemps. Les observations d'Alger sont retardées de huit jours